

# REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>BLOC 1 Production culinaire</b>			
<b>A1. Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques</b>	C.1 Construire des menus en tenant compte des différents habitudes et régimes alimentaires, des techniques de préparation et de cuisson, afin de proposer une offre diversifiée	Mise en situation reconstituée : Préparation d'un plat à créer à partir des matières premières proposées et d'un dessert (selon fiche technique) Etude de cas : Réalisation d'une fiche technique (plat réalisé lors de l'épreuve) Proposition d'un menu équilibré Calcul d'un coût de revient et commande à réaliser Durée totale : 5h00 maximum	Les menus sont élaborés en tenant compte de différents aspects : -La saisonnalité des produits et les recettes traditionnelles et régionales sont valorisées -Le menu respecte le positionnement commercial de l'établissement -La composition des menus est équilibrée et attractive -Les techniques de préparation ou recettes sont variées et originales, adaptées à la demande
	C.2 Elaborer des fiches techniques de fabrication en déterminant les besoins de matières premières et en tenant compte d'une démarche de maîtrise du gaspillage alimentaire		Les fiches techniques de fabrication sont réalisées : -Les types et quantités de matières premières sont définis -Les matériels et équipements sont décrits -Les techniques culinaires sont sélectionnées -Les temps de réalisation sont déterminés -Les restes alimentaires sont exploités pour lutter contre le gaspillage
<b>A2 Détermination des coûts de revient et commande des matières premières</b>	C.3 Commander les matières premières à partir d'une liste référencée de fournisseurs ou de produits, en fonction des stocks disponibles et de la composition des menus		- L'état des stocks disponibles est pris en compte - la commande tient compte des délais de livraison indiqués par le fournisseur - la demande d'approvisionnement correspond à la production prévue - En cas d'aléas, des ajustements sont proposés - Les données consignées sur les documents d'approvisionnement sont exactes - Le total des coûts d'achats correspond au budget - Les nouveaux coûts de revient sont vérifiés avec les fiches techniques
	C.4. Déterminer le coût de revient (Prix de revient journalier/« food cost ») des préparations culinaires afin d'optimiser la marge bénéficiaire		Le coût de revient (Prix de revient journalier/ food cost)) tient compte des différents prix fournisseurs Le cadre budgétaire est respecté Des ajustements sont proposés en cas de dépassement (produit, grammage, etc.)

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

## REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

<p><b>A3 Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire</b></p>	<p>C.5. Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire et la maîtrise des process HACCP</p>		<p>Le contrôle de la propreté des espaces, du plan de travail et du matériel est réalisé          Les espaces, matériels et équipements sont nettoyés dans le respect du protocole de nettoyage et de désinfection          Les déchets sont transposés en fonction de leur nature dans les conteneurs adéquats          Les documents de traçabilité sont renseignés</p>
	<p>C.6. Préparer et réaliser des mets : des entrées, des plats chauds et des desserts sans fiche technique, dans le temps imparti, en utilisant différentes techniques culinaires, afin d'optimiser les valeurs gustatives et nutritives des produits</p>		<p>Les délais de conservation des produits frais sont vérifiés et respectés avant leur utilisation          Le principe de la marche en avant est appliqué          La préparation des matières premières (découpe, épluchage, bardage, ciselage, etc.) est réalisée en utilisant des techniques variées          Les techniques culinaires et les modes de cuissons respectent les qualités organoleptiques des produits          L'utilisation de produits frais ou de saison est privilégiée          Le type et la durée de cuisson choisis sont adaptés au produit (viandes, poissons, légumes, féculents, desserts, etc...)          Les différentes techniques et préparations comme les sauces, crèmes, appareils, farces ou fonds de base sont réalisées avec les tours de main adaptés          L'assaisonnement (épices, aromates, condiments) des plats est équilibré          La production culinaire est optimisée pour éviter tout gaspillage          La production est organisée dans le temps et l'espace          En fonction de la clientèle, le plat est ajusté</p> <p>Le dressage de l'assiette est effectué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-en soignant la présentation,</li> <li>-en respectant les portions,</li> <li>-en garantissant la maîtrise des critères de température et le choix des clients</li> </ul> <p>Le temps imparti pour l'envoi des plats et desserts est respecté</p>
	<p>C.7. Appliquer la réglementation et les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celle des autres</p>		<p>Les affichages obligatoires sont mis à jour et appliqués          Les règles de sécurité sont appliquées (type et port des EPI, etc.)          Les gestes et postures lors des manipulations sont appliqués          Les espaces de déplacement sont désencombrés et sécurisés</p>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

# REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>BLOC 2 Piloter et animer la production culinaire de l'équipe</b>			
<b>3. Pilotage du travail de l'équipe en cuisine</b>	C.7 Animer le collectif, en créant une relation de confiance et d'appui, afin de favoriser un environnement de travail efficace	Etude de situation numérisée et questionnaire : 1H00 maximum	<p>La politique RH de l'entreprise est appliquée dans l'entreprise</p> <p>L'attitude est adaptée pour établir un climat favorable (sourire, attitude positive, écoute, politesse)</p> <p>Les nouveaux membres sont intégrés dans l'équipe et accompagnés, formés selon leur expérience (apprentis, stagiaires)</p> <p>La communication est adaptée au personnel de l'équipe</p> <p>La solidarité et l'entraide au sein de l'équipe sont encouragées</p> <p>Les situations conflictuelles sont gérées</p> <p>Les attitudes et comportements discriminants et ou à risques (harcèlement, violence, usage de substances psychoactives licites ou illicites, actions malveillantes) sont identifiés</p> <p>Le responsable est informé en cas d'amélioration à apporter ou d'anomalie repérée</p>
	C.8. Préparer le service, en répartissant les activités entre les membres de l'équipe, en fonction de la production culinaire attendue, afin de respecter les délais de production		<p>Les activités sont réparties entre les membres de l'équipe en tenant compte de leurs compétences et des besoins du service</p> <p>Les besoins en production sont annoncés de façon compréhensible</p> <p>La compréhension des informations transmises est vérifiée</p>
	C.9. Suivre et contrôler la production de l'équipe tout au long du service afin d'assurer la qualité des prestations		<p>Les étapes de préparation et de fabrication sont contrôlées</p> <p>La gestion des flux entre les différents postes est coordonnée</p> <p>La qualité de la production et des techniques culinaires utilisées est contrôlée</p> <p>La prise en compte des demandes spécifiques des clients (allergies, régimes spécifiques) est vérifiée</p> <p>Le dressage des assiettes est vérifié (esthétique et portions)</p> <p>En cas d'aléas, des solutions sont apportées</p> <p>Le responsable est tenu au courant tout au long de la production</p>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.

## REFERENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

<b>A4. Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)</b>	<p>C.10. S'assurer de l'application par l'équipe des règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité en cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le respect des réglementations en matière d'hygiène et de sécurité par l'équipe est supervisé</li> <li>- Le contrôle de la tenue professionnelle des EPI est effectué</li> <li>- L'utilisation en toute sécurité des matériels et ustensiles est contrôlée</li> <li>- Le contrôle et la sensibilisation aux gestes et postures adaptés sont mis en place</li> </ul>
	<p>C.11. Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire</p>	<p>L'application par l'équipe du principe de la marche en avant est vérifiée (traitement des emballages, des déchets, ...)</p> <p>La vérification des délais de conservation des produits frais est supervisée</p> <p>Le respect du protocole de nettoyage et de désinfection est contrôlé</p> <p>Le contrôle du nettoyage des différents espaces et matériels par les membres de l'équipe est vérifié</p> <p>Le remplissage des différents supports (feuilles de températures, de nettoyage, etc.) est contrôlé</p>
	<p>C.12 Sensibiliser et faire appliquer des règles pour favoriser une démarche de développement durable</p>	<p>L'optimisation des ressources (fluides, énergie, produits, matériels et équipements) est contrôlée</p> <p>Le tri des déchets est contrôlé (nature et conteneurs adéquats)</p> <p>Les techniques culinaires luttant contre le gaspillage sont valorisées</p>
	<p>C.13. Participer à l'amélioration continue de la qualité de vie au travail</p>	<p>Des améliorations liées à la qualité de vie au travail sont proposées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ergonomie des postes de travail et du matériel</li> <li>- optimisation des ports de charges</li> <li>-respect des différences</li> <li>- équilibre vie professionnelle et vie privée</li> <li>- environnement adapté au confort au travail</li> </ul>

- Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptations selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification/de validation/de délivrance.